

Weinreise Löw & Friends € 65 / € 85\*  
Null Promille € 85 / 110\*

**Sylvaner „Alte Reben“**

2022, Schloss Frankenberg, Franken  
**Verjus & Rose Lemonade**  
Manfred Tement & Fentimans

**Sauvignon Blanc  
„Ried Edelschuh“ GSTK**

2020, Wohlmuth, Südsteiermark DAC  
**Sauvignon Blanc „Flein“**  
Gross & Gross, Südsteiermark

**Riesling „Selektion Florian Löw“**

2021, Schloss Frankenberg, Franken  
**Hirschbirne & Ginger Beer**  
Obsthof Retter & Fentimans

**\* 1 Blanc de Blancs „Cap Classique“**

2021, Vergenoegd Löw Wine Estate, SA  
**\* 1 Apfel mit Rose „WELL“**  
Obsthof Retter

**Weissburgunder „Selektion Lara Löw“**

2021, Schloss Frankenberg, Franken  
**O`Gin & Ginger Ale**  
Obsthof Retter & Fentimans

**\* 2 Burgunder Cuveé  
„Selection Otilie Löw“**

2022, Schloss Frankenberg, Franken  
**\* 2 Wilde Quitte**  
Obsthof Retter

**Malbec „Range Valentina“**

2022, Vergenoegd Löw Wine Estate, SA  
**Traube, rot „WILD“**  
Obsthof Retter, Steiermark

**„Nocturne Rosé“**

Taittinger, Champagne  
**Inspiration 4.7**  
Manufaktur Geiger, Baden-Württemberg

## Getränkebegleitung

Weinreise Sommelier´s Best € 125 / € 159\*

**Grüner Veltliner**

**„Wösendorfer Hochrain“**  
2020, Veyder-Malberg, Wachau

**Sauvignon Blanc  
„Ried Edelschuh“ GSTK**

2020, Wohlmuth, Südsteiermark DAC

**Riesling**

**„Ried Gaisberg“ 1 ÖTW**  
2021, Hirsch, Kamptal DAC Reserve

**\* 1 Furmint „Iglic“**

2022, Vino Gross, Slowenien

**Weissburgunder „Ried Buch“ GSTK**

2019, Frauwallner, Vulkanland Steiermark DAC

**\* 2 Chablis**

**„Vau de Vey“ 1er Cru**  
2019, Francois de Nicolay, Burgund

**Côte-Rôtie Village**

2015, Stéphane Ogier, Côtes du Rhône

**„Nocturne Rosé“**

Taittinger, Champagne



BERGGERICHT

Kitzbühel

## Unsere „Specials“

*Traditionell in 8 Gängen*

€ 239

\* 1 Ziegenfrischkäse aus  
Westendorf € 24

Paprika & Kapernblatt

\* 2 Europäischer Wolfsbarsch € 24  
Bar de ligne

Apfel & Koriander

## Tiroler Festschmaus

*Traditionell in 6 Gängen*

€ 199

Aperitivhappen | Amuse Bouche

### Speck & Gebäck

Hausgemachtes Sauerteigbrot

„Vridolin“ and Focaccia | Bauernbutter Wurzelspeck |  
eingelegtes Gemüse

### Dry Aged Lachsforelle von Andreas Jobst

Eingelegte Gurke & Lauch

### Germknödel

Entenleber & Powidl

\* 1 Ziegenfrischkäse aus Westendorf

### Tiroler Einbrenn

Waldaromen & Schottenkäse

\* 2 Europäischer Wolfsbarsch

### Wagyu A4 vom Holzkohlegrill

Otto's Gröstl & Zwiebelsud

### Tiroler Edle Purissima 75%

Shiso & Ronen

### Petit Fours